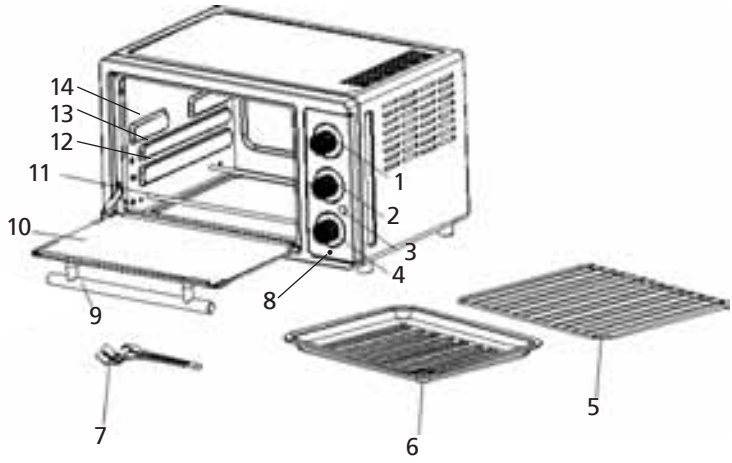
Backofen KB 41

Gebrauchsanweisung + Rezepte 2
Instructions for use 14
Mode d´emploi + Recettes 18
Gebruiksaanwijzing + Recepten 27
Brugsanvisning 37
Instruktionsbok 42

www.steba.com



1) Thermostat
2) Programm
3) Power
4) Zeit
5) Grillrost
6) Fettpfanne
7) Griff
8) Innenraumbeleutung
9) Türgriff
10) Glastür
11) Heizkörper
12) Einschubhöhe 1
13) Einschubhöhe 2
14) Einschubhöhe 3

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Das Gerät ist kein Einbauofen und darf nicht als solcher verwendet werden.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen.
- Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Kinder vom Gerät fernhalten. Verbrennungsgefahr!
- ⚠ Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
- Stellen Sie nichts auf dem Gerät ab und decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab.
- Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser.

- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschen oder unsachgemäßen Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen autorisierten Kundendienst vorgenommen werden.
- Gerät wird heiß, nur nach dem Abkühlen transportieren.
- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Vor dem ersten Gebrauch: Alle Teile – außer dem Heizkörper- gründlich reinigen und trocknen. Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca 15 min. aufheizen lassen.
- **Vorsicht! Gerät wird heiß. Verbrennungsgefahr!** Gerät auf eine ebene nicht empfindliche Unterlage stellen und mindestens 70 cm Abstand zu brennbaren Materialien (z.B. Gardinen) einhalten.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass Kinder nicht daran ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Bitte benutzen Sie zum Herausnehmen des Rostes oder der Pfanne den beigefügten Griff.
- Vorsicht, wenn Flüssigkeit in der Pfanne ist - Verbrennungsgefahr.
- Das Gerät mit der Rückseite unmittelbar an der Küchenwand aufstellen.

Inbetriebnahme des Gerätes

Wichtig! Das Gerät bei Backofen- und Grillbetrieb immer ca. 10min vorheizen.
Das Gerät kann am Anfang leicht qualmen. Keine übergroßen Speisen in das Gerät geben, damit kein Kontakt zu den Heizelementen entsteht. Stark fetthaltige Speisen in Einschubhöhe 2 auf dem Grillrost zubereiten, wobei die Pfanne auf Einschubhöhe 1 sein sollte. Thermostat gegebenenfalls etwas zurückdrehen.
Die Innenraumbeleuchtung wird mit dem Schalter eingeschaltet.

Zeitschaltuhr:

Da das Laufwerk der Zeitschaltuhr mechanisch arbeitet, muss die Uhr zunächst voll aufgezogen (auf 90Min drehen) und dann auf die gewünschte Zeit zurückgestellt werden. Bitte berücksichtigen Sie bei der Zeiteinstellung die Vorwärmzeit von 10 Minuten. Sollte das Lebensmittel nicht braun genug sein, dann verlängern Sie die Zeit oder stellen Sie die Uhr auf ON. Nach Beendigung des Grillens die Uhr auf „0“ und den Thermostaten auf „MIN“ stellen, da sonst das Gerät weiterhin im Betrieb ist.

1. Backofenbetrieb:

Schalter in Stellung oder bringen und die gewünschte Temperatur einstellen. Die Backzeit mit der Zeituhr wählen. Die Kontrollleuchte leuchtet. Wenn die Zeitschaltuhr abgelaufen ist, ertönt ein Glockenzeichen und die Lampe erlischt. Beim Backen glühen die Heizkörper unterschiedlich hell, es liegt kein Fehler vor. Soll der Boden des Backgutes röscher werden, dann stellen Sie am Ende der Backzeit den Schalter auf .

2. Grillbetrieb:

Schalter in Stellung oder , Thermostat auf 230°C und Zeitschaltuhr auf die gewünschte Zeit einstellen. Die unteren Heizkörper werden nicht heiß.
Das Grillgut auf den Rost legen und die Pfanne in den Einschub 1 schieben.
Nach der Hälfte der Zeit das Grillgut wenden.
Beim Grillen mit dem Rost die Pfanne immer eine Position unter dem Rost einschieben.

3. Auftauen-Warmhalten:

Zeitschaltuhr einstellen, Schalter auf sowie Thermostat auf 100°C stellen. Lebensmittel in die Pfanne geben oder diese auf den Rost geben.

4. Grillen mit Drehspieß: oder

Befestigen Sie einen Mitnehmer auf dem Spieß. Stecken Sie das gebundene Fleisch oder Geflügel auf den Spieß und fixieren Sie dann mit dem zweiten Mitnehmer das Grillgut.

Achten Sie darauf, dass das Grillgut in der Mitte des Spießes sitzt. Legen Sie den Spieß mit dem Grillgut auf den Spießausheber und stecken Sie die Spitze des Spießes in die Öffnung des Getriebes in der rechten Seite des Innenraums. Legen Sie dann das andere Ende des Spießes auf die Spießauflage.

Die Pfanne auf Einschubhöhe 1 einschieben, Schalter auf die Stellung oder bringen und den Regler auf 230°C stellen. Grillzeit mit der Zeitschaltuhr einstellen.

5. Umluft:

Diese Stufe verwendet man z.B. beim Backen, Aufbacken oder Auftauen
Dabei den Schalter mit dem Umluftzeichen einschalten.

Anmerkung:
Nach Beendigung des Backens, Grillens oder Auftauens stellen Sie den Programmwahlschalter und die Zeitschaltuhr auf OFF und den Thermostat auf min.

Reinigung und Wartung:

- Stellen Sie bitte sicher, dass der Netzstecker aus der Steckdose gezogen ist und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor es gereinigt wird.
- Lassen Sie kein Wasser auf die Glastüre spritzen, solange sie noch heiß ist.
- Reinigen Sie die Tür, die Metallteile im Innenraum und die Oberflächen mit Seifenwasser. Lassen Sie alles danach gut trocknen.
- Benutzen Sie keine Scheuermilch, säurehaltigen Reinigungsmittel, Kratzer oder Stahlschwämme.
- Reinigen Sie alle anderen Teile mit einem feuchten Schwamm.

Rezepttabelle

	Einschubhöhe	Schalterstel-lung	Thermostat	Zeit ca. in Minuten
Apfelkuchen	1	oder	180°	50-60
Apfelstrudel	1	oder	180°	40-45
Spießbraten	2		230°	60
Filetsteak	3		230°	7+5
Fischfilet	2		230°	7+8
Frikadellen	3		230°	7+7
Rührkuchen	1	oder	180°	40
Hähnchen	1		230°	60-75
Kalbsleber	2		230°	5+4
Knack + Back	1		180°	12-15
Pizza	1		230°	15-20

Beim Grillen auf dem Rost die Pfanne immer unten auf die Heizkörper stellen.

Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte und hängen von der Größe und dem Gewicht des Grillgutes ab (z.B.: 7+7 bedeutet nach 7 min Grillgut wenden).

Rezepte

Flachgrilladen

Grillfleisch nicht klopfen, sondern nur leicht flachdrücken und danach wieder in Form bringen. Niemals in das Fleisch hineinstechen, da sonst der Saft herausläuft und das Fleisch beim Garen austrocknet.
Soll das Fleisch mürbe oder geschmacklich verändert werden, so legt man es in eine Marinade und lässt das Fleisch darin längere Zeit ziehen. Gefrorene Stücke sofort in die Marinade legen und darin auftauen lassen. Vor dem Garen ward das marinierte Fleisch abgetropft und gut abgetupft.

Bratwürste

Sie können je nach Geschmack grobe oder feine Bratwürste verwenden, am besten eignen sich dünne Grillbratwürstchen. Bratwürste einige Minuten in heißes Wasser legen, bis sie sich stramm anfühlen, und mit einem sauberen Tuch gut abtrocknen. Auf den Rost legen und einschieben.

Frikadelle für 4 Personen

150g Tartar, 100 g Hackfleisch, 1 Eigelb, ½ mittlere Zwiebel, ½ Bund Petersilie, 2 Esslöffel Öl, 1 Knoblauchzehe (je nach Geschmack auch weglassen), 1 trockenes Brötchen, Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat.
Tartar und Hackfleisch mit Eigelb und dem in Wasser eingeweichten Brötchen gut vermengen. Die kleingehackten Zwiebeln, kleingehackte Petersilie, zerdrückte Knoblauchzehe und Öl hinzufügen. Den Fleischteig mit Salz, Pfeffer , Paprika und etwas Muskat je nach Geschmack und Schärfe würzen. Aus dem Fleischteig Frikadellen formen, in die Backpfanne legen und garen.

Filetsteak

Pro Person 150-200g Rinderfilet. Das Filet auf beiden Seiten mit Öl einreiben, auf den Rost geben und einschieben. Je nach Geschmacksrichtung kann das Fleisch „englisch"(innen noch leicht roh), medium (innen zartrosa) oder völlig durchgebraten werden. Den jeweiligen Zustand des Steaks kann man durch Andrücken mit einer Gabel feststellen. Gibt das Fleisch der Gabel leicht nach, ist es innen noch blutig oder „englisch". Ein durchgebratenes Steak dagegen dehnt sich jedoch nicht mehr so stark. Nach dem Garen wird das Steak mit Salz und Pfeffer gewürzt. Zur Geschmacksverfeinerung bestreicht man das Filetsteak mit einer Kräuterbutter.

Vorgesteckte Spieße (Schaschliks)

Wichtig für gemischte Spieße: Zutaten in gleich große Stücke schneiden, damit alles miteinander gleichmäßig bräunt und gar wird.

Gemischte Spieße

Für 4 Spieße
200g Rinderfilet, 200g Schweinefilet, 100g durchwachsener Speck, 3 Zwiebeln, 2 Paprikaschoten, Salz, Pfeffer, Paprika, Curry, Öl, Spezial-Schaschliksoße (im Handel zu kaufen).
Die Zwiebeln in dicke Scheiben schneiden. Das Fleisch in gleichmäßig großen Würfel abwechselnd mit Paprikaschoten, Zwiebelringen und Speckscheiben auf Spieße stecken und einölen. Nach dem Garen würzen und verschiedene Schaschliksaucen dazu reichen.

Balkanspieße

Für 4 Spieße
400gr gemischtes Schweinefleisch (Lende, Kamm), 4 große Zwiebeln, 200gr Gurken, 100g Peperoni (eingelegt), Salz, Paprika, Pfeffer, Curry, Tomatenketchup.
Geviertelte Zwiebeln leicht andünsten. Fleisch in gleichmäßige Stücke schneiden und zusammen mit den Zwiebeln, kleingeschnittenen Gurken und Peperoni abwechselnd auf Spieße reihen, einölen und garen. Nach dem Garen mit der Gewürzmischung würzen und etwas Tomatenketchup darüber geben.

Kaukasischer Schaschlik

Für 4 Spieße: 400g magerer Lammfleisch, 1 Knoblauchzehe, 100-150g durchwachsener Speck, 3 große Zwiebeln, Öl Salz, Curry.
Fleisch mit der Knoblauchzehe einreiben und in gleich große Stücke würfeln. Speck in entsprechende Scheibchen, die geschälten Zwiebeln in Viertel schneiden.
Abwechselnd Fleisch, Zwiebelviertel und Speck auf Spieße stecken. Fleischstücke von allen Seiten mit Öl bestreichen und garen. Nach dem Garvorgang mit Salz und reichlich Curry würzen.

Geflügel

Von Natur aus ist Geflügel für das Garen mit Strahlungshitze wie geschaffen. Die Haut wirkt wie eine Schutzhülle unter der sich das Fleisch mit dem eigenen Fett von selbst begießt.
Wichtig: Geflügel kann man vor dem Garen salzen, da durch die Haut der Saft nicht auslaufen kann. Das Fleisch ist gar, wenn sich die Haut an der Keule zurückgezogen hat. Beim Einstechen muss der Fleischsaft klar sein.
Gefrorenes Geflügel muss vor dem Garen restlos auftauen, denn nur dann können die Innereien entnommen werden. Mit einer Marinade, vor allem wenn Sie Paprika und Curry enthält, erst in den letzten Minuten bepinseln. Die Haut wird sonst zu dunkel und das Fleisch schmeckt leicht verbrannt.
Beachten Sie bitte, dass Geflügel nur durchgegart verzehrt werden soll.

Französisches Hähnchen

Für 2 Personen
1 Hähnchen ca. 1000g, etwas Estragon, 50g Butter, 1 Teelöffel Salz, Pfeffer, Paprika
Das Hähnchen abspülen, gut trocknen und innen mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen. Die Butter zerlaufen lassen, mit Salz und dem Estragon verrühren und das Hähnchen gleichmäßig bepinseln.

Fisch

Auch Fisch eignet sich vorzüglich zum Garen mit Strahlungshitze. Er ist in wenigen Minuten gar und braucht fast kein Fett.
Fisch muss bei großer Hitze gegart werden, damit das Eiweiß seiner äußeren Zellschichten sofort gerinnt und das zarte Fleisch innen schön saftig bleibt.
Für diese Art Zubereitung eignen sich besonders kleinere Fische, wie z.B. Forellen, Makrelen, Heringe, Felchen; ebenso Schleie, kleine Hechte, Seezunge, Aal, Fischfilets, Fischschnitten, Stein- oder Heilbutt, Lachs und Fischstäbchen.

Goldbarsch oder Seelachsfilet

1 Packung Goldbarsch oder Seelachsfilet aus der Tiefkühlruhe, Zitronensaft, Salz, Tomaten, Öl.
Die Fischfilets aus der Packung nehmen und auftauen. Vor dem Garen den Fisch mit Zitronensaft beträufeln und leicht salzen. Pfanne einölen. Nach dem Garen mit frischen Tomaten garnieren.

Fischstäbchen

Tiefgekühlte Fischstäbchen auf den Rost geben, mit Butterflocken belegen und garen.

Forelle Müllerin

Pro Person 1 Forelle (ca. 300g), Zitronensaft, Salz, Butter.
Möglichst frische Forellen verwenden. Forellen ausnehmen und abtrocknen. Innen und außen mit Zitronensaft beträufeln und etwas salzen. Eventuell mit Kräutern füllen.
Die Forelle auf den Rost legen und garen. Nach dem Servieren die filetierte Forelle mit etwas zerlassener Butter übergießen.

Makrelen

Pro Person 1 Makrele, Zitronensaft, Salz, Butter
Für die Paste: 2 Esslöffel Senf, 2 Esslöffel gehackte Petersilie
Makrele ausnehmen, abspülen und abtrocknen. Auf jeder Seite dreimal schräg einschneiden, innen und außen mit Zitronensaft beträufeln und etwas salzen.

Überbackenes:

Hawaii Toast

Pro Person 1 Scheibe gekochten Schinken (20g), 1 Scheibe Ananas, 1 Scheibe Emmentaler, Butter, 1 Scheibe Toastbrot
Das vorgetoastete Brot mit Butter bestreichen und mit Schinken, Ananas und Käse belegen. Toast auf den Rost geben und einschieben.

Pizza mit Champignons und Salami

Für 4 Personen

Für den Teig: 15g Hefe, 2 Esslöffel lauwarmes Wasser, 1 Prise Zucker, knapp 2 Tassen Mehl, ½ Teelöffel Salz 1 Esslöffel Olivenöl
Für die Soße: 1 Zwiebel, ½ Dose geschälte Tomaten, 1 kleine Dose Tomatenmark, ½ Teelöffel Basilikum, je ½ Teelöffel Oregano, Zucker und Salz, ½ zerdrückte Knoblauchzehe, 1 Esslöffel Olivenöl

Für den Belag: 250g Mozarella Käse, 125 g Salami, 1 kl Dose Champignons
Die Hefe mit dem Wasser und dem Zucker verrühren. Zugedeckt an einen warmen Platz stellen, bis sie aufsteigt und Blasen wirft. Inzwischen Mehl mit Salz in eine Schüssel sieben. In die Mitte des Mehls eine Vertiefung drücken und die aufgegangene Hefe mit dem übrigen Wasser und dem Öl hineingeben. Alles mit dem Knethaken verarbeiten. Aus dem Teig eine Kugel formen. Die Kugel mit Mehl bestäuben, in ein Tuch einschlagen und warm stellen, bis sie zur doppelten Größe aufgegangen ist- dauert etwa 1 Stunde.

Für die Soße die Zwiebeln in heißem Öl glasig dünsten. Den Knoblauch, die grob gehackten Tomaten mit dem Tomatensaft und das Tomatenmark dazugeben und umrühren. Die Soße mit den übrigen Zutaten würzen und min 30 min bei kleiner Flamme halb bedeckt köcheln lassen. Die Soße zwischen Teig und Belag gibt dem Gericht Fülle, Saft und intensiveren Geschmack. Sie ist für viele Pizza- Varianten zu verwenden.

Das Backblech mit etwas Fett oder Öl bestreichen und den Teig darauf verteilen. Die Soße auf den Teig geben, darüber den in Würfel geschnittenen Mozarella Käse, die Salami Scheiben und die zerkleinerten Pilze streuen. Abschließend etwas Olivenöl über die Pizza träufeln. Backblech einschieben

Kuchen und Gebäck:

Gesundheitskuchen

Kastenform 30cm lang
Zutaten:
200g Zucker, 200g Mehl, 200g Butter oder Margarine (weich), 1 Päckchen Vanillezucker, 4 mittlere Eier, 1 ½ Tl. Backpulver, 1 Prise Salz
Geben Sie Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel und rühren Sie mit dem Handrührer (auf höchster Stufe) 5 min den Teig schaumig. Geben Sie die Eier nach und nach zu und verrühren Sie sorgfältig.
Geben Sie das gesiebte Mehl dazu, ebenso das Salz und das Backpulver und verrühren sie rasch und gründlich. Die Kastenform fetten und mehlen. Den Teig einfüllen und auf den Rost stellen.
Backen Sie den Kasten, bis er eine schöne goldgelbe Farbe hat.

Apfelkuchen

20cm Springform
Zutaten:
Teig: 120g Zucker, 200g Mehl, 100g kalte Margarine oder Butter, 1 Prise Salz, ½ Ei
Fülle: 600g saure Äpfel, 60g Rosinen, 60g Zucker, 2 Esslöffel gehackte Nüsse, 1 Teelöffel Zimt, 1 Teelöffel Zitronensaft
Zum Bestreichen: die 2. Hälfte des Eies
Geben Sie alle Zutaten des Teigs in eine Schüssel und verkneten sie sorgfältig zu einem glatten Teig. Den Teig ab einen kühlen Ort ruhen lassen.
Rollen Sie 2/3 des Teigs ca. 1/2cm dick aus und legen Sie damit den Boden und den Rand der gebutterten und gemehlten Springform aus.
Schälen Sie die Äpfel und schneiden sie in schmale Spalten. Vermischen Sie die Äpfel mit den Rosinen, Zucker, Nüssen, Zimt und Zitronensaft und geben Sie diese Mischung auf den Teig.
Aus dem restlichen Teig radeln Sie die Streifen und legen sie kreuzweise auf den Kuchen. Bestreichen Sie den Kuchen mit dem restlichen Ei.
Nach dem Backen den Kuchen noch lauwarm aus der Form nehmen.

Nusskuchen (Fertigkuchen)

Bitte die allgemeinen Hinweise des Herstellers auf der Packung der backfertigen Kuchenmischung beachten.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.

Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
E-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

Technische Daten:

230V ~ ;50/60Hz; 2000Watt
Innenraummasse: H26 x B 40 x T37 cm
Außenmasse: H34 x B60,5 x T46cm

Generally

This appliance is for private and indoor use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.

Safety information

- Connect and operate the appliance in accordance with the specifications shown on the rating label
- Do not plug with wet hands.
- Do not plug into a socket where several other appliances are plugged in.
- Do not use if the plug cord is damaged or when the power plug does not fit the socket securely.
- Do not modify the parts, or repair the unit by yourself.
- Do not use the unit near a flame or wet places.
- Do not use where children can easily touch the unit, nor let children use the unit by themselves.
- ⚠ The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a toy. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!

- Do not place on unstable surfaces.
- Never pull at the power cord or chafe it over sharp edges.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Never immerse the unit in water.
- The manufacturer is not liable for damage which is occurring due to the usage of the appliance in a different way as described or a mistake in the handling has been made.
- Use the unit with sufficient space around it. Keep the front side and either right or left side of the unit clear.
- Never use the unit on carpet or tablecloth (viny1) or any other low-heat-resistant article.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by a customer service
- **Attention! Housing and glass get hot. Danger of burns!** Do not place the appliance on a sensitive surface (e.g. painted furniture) and keep a distance of at least 70cm to burnable materials.
- The backside of the appliance must be positioned direct at the kitchen wall.

Put into operation

Important: Heat the appliance up for at least 10min for the first time to eliminate any production oil. The appliance can smoke slightly when used the first time. Never put oversized food inside the oven and prevent any contact to the heating elements. Food which contains much fat should be grilled on the wire grill in position 2; the bake pan should be put at position 1. If necessary turn the thermostat a little lower. **The interior light will be turned on with the switch.**

Timer: ⏲

The timer must first be fully wound up (turn to 90 min) and then reset to the correct time since the clockwork of the timer works mechanically. Please take a preheating time of 10 minutes into account when setting. If the food is not brown enough, then extend the time or set the clock to ON. Again at the end of grilling the clock to „0“ and the thermostat to „Min“, otherwise, the unit is still in operation. At the end of grilling set the clock to „0“ and the thermostat to „Min“, otherwise, the unit is still in operation.

1. Baking

Turn the Prog. Switch to or and adjust the wished temperature. Turn the Timer to the wished time. The Power light is on. When the time runs out, a bell sounds and the power light gets off. During baking the heating elements can glow in different colours, this is not a malfunction. If the lower side of the food should get more crunchy, towards the end of the grilling, set the switch to for a short time.

2. Grilling

Put the Prog. switch to or and the thermostat to 230°C and adjust the Timer to the wished time. The lower heating elements are getting not hot.
Put the food on the wire grill and insert the baking pan at the level 1.
The food should be turned after half of the grilling time.
To grill inside the pan, put the baking pan on the wire grill and insert it at the wished position. Please use for removing the pan or the wire grill the delivered handle.
Caution! Liquid in the pan get very got, Danger of burns!

3. Warming - Keeping warm

Turn on the Timer. Turn the Prog. switch to and the thermostat to 50°C. Put the food in the baking pan or on the wire grill and insert it into the oven.

4. Rotisserie grilling or

Fix a rotisserie fork at the spit. Put the tied meat or poultry on the spit and fix it with the second rotisserie fork.
Be careful, that the meat is in the middle of the spit. Put the spit with the meat on the rotisserie handle and insert the top of the spit in the spit motor opening on the right side of the inner housing.
The put the other side of the spit on the spit holder.
Place the drip pan on the lowest possible level and turn the switch to or and the thermostat to 230°C. Adjust the grilling time with the timer.

5. Convection Air

This program can be used to Bake, Heat up or Defrost.
The switch with the convection air symbol must be switched on to use this function.

Caution:
After baking, grilling or defrosting is finished, turn the thermostat and Prog. switch to “Off” and the thermostat to min.

Cleaning and maintenance:

- Ensure that the plug is pulled out of the socket and the appliance is cooled down completely, before cleaning.
- Never immerse water on the glass door when it is still hot.
- Clean the door, the metal parts in the interior and the surface with soap water. After that dry all washed parts with a dry cloth.
- Don´t use aberasive Materials, acid cleaners, or steel wool for cleaning.
- Clean all other parts with a sponge

Correct Disposal of this product

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Packaging disposal: Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.

Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point. Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

Service and Repair:

If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Technical data:
230V ~ ;50/60Hz; 2000Watt
Internal measurements : H26 x B 40 x T37 cm
External measurements: H34 x B60,5 x T46cm

Généralement

Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi.

Consignes de sécurité

- Ne pas saisir la fiche avec les mains humides.
- Ne raccordez et ne faites fonctionner l´appareil que si les p ramètres du secteur domestique et ceux portés sur la plaque signalétique concordent.
- N´utilisez l´appareil que si lui et son cordon d´alimentation électrique ne présentent aucun dégât. Vérifiez l´appareil avant chaque utilistion.
- Ne pas brancher sur la meme prise que d´autres appareils.
- Ne pas utiliser l´appareil si le fil de secteur est endommagé ou si la fiche n´est pas bien adaptée à la prise.
- Ne pas modifier les pièces, ne pas réparer soi-meme l´appareil.
- Ne pas utiliser l´appareil prés d´un feu ouvert ou dans un endroit humide.
- Ne pas utiliser la plaque quand des enfants peuvent s´en approcher. Interdire aux enfants d´utiliser cet appareil.
- ⚠ L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni avec l'emballage. Le nettoyage et

l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance. Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. L´appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande!

- Ne pas placer sur un support instable.
- Ne pas déplacer la plaque quand des cocottes ou casseroles sont posées dessus.
- Ne pas chauffer à vide ou surchauffer des cocottes ou casseroles.
- Veilliez á conserver assez d´espace libre autour de la plaque quand vous l´utilisez. Le devant, les cotés droit et gauche doivent être libres.
- Ne pas utiliser l´appareil sur un sol ou une nappe (en Vinyle) ou autre matériau ne résistant pas á la chaleur.
- Si la surface de la plaque est fendue, débranchez l´appareil et faites-le réparer par le service après-vente.
- Veillez á une arrivée et sortie d´air suffisantes.
- Ne touchez pas la plaque après avoir retiré une cocotte ou casserole, celleci est encore brulante.
- Ne pas placer l´appareil auprès d´objets qui ont un champ magnétique: radio, télévision, cartes bancaires ou cassettes.
- Si le fil de secteur doit être remplacé, confiez ce travall á monteur agréé.
- **Attention! L´extérieur de l´appareil et la porte en verre deviennent chauds. Risque de brûlures.** Ne pas déposez láppareil sur une surface sensible et le posez de sorte quíl ait au moins 70 cm de place libre des matiéres inflammables.
- Il faut que l´appareil est placé contre le mur.

Mis en service
Important ! Préchauffer le four environ 10min.
L'éclairage de l'espace intérieur est réglé avec le commutateur rond.

Minuterie

Le mécanisme de minuterie travaillant mécaniquement, la montre doit être tout d'abord complètement remontée (mettre sur 90 minutes) puis réglée à la durée de cuisson désirée. Prenez en compte le temps de préchauffage de 10 minutes dans le réglage de la durée. Si l'aliment n'est pas assez coloré, augmentez la durée de cuisson ou mettez la minuterie à ON. À la fin du temps de cuisson mettez la minuterie à « 0 » et le thermostat à « min », sinon, l'appareil va rester en opération.

1. Four

Mettez le commutateur sur la position ou . Tournez le bouton et régler le temps de cuisson et la minuterie. La lampe témoin s´allume. Lorsque la minuterie est écoulée la cloche sonne et la lampe témoin s´éteint. Si le dessous de votre pâtisserie n'était pas assez croustillant, à la fin du temps de cuisson appuyez l'interrupteur passagèrement à .

2. Griller

Mettez le commutateur sur la position ou . Le régulateur sur 230°C. La minuterie sue le temps desiré. Pour reduire le periode pur chauffer mettez commutateur sur aprés app. 10minutes sur . Enfournez sur le niveau 1.

3. Décongeler – tenir au chaud:

Réglez la minuterie, placez le commutateur sur ainsi que le thermostat sur 100 °C. Mettez les denrées alimentaires dans la poêle ou placez celle-ci sur la grille.

4. Griller à la broche tournante: ou

Fixez une fourche sur la broche. Mettez la viande liée ou la volaille sur la broche et fixez ensuite la pièce à griller avec la deuxième fourche.
Veillez à ce que la pièce à griller soit bien dans le milieu de la broche. Placez la broche avec la pièce à griller sur l'axe de sortie et placez la pointe de la broche dans l'ouverture du mécanisme de transmission sur le côté droit de l'espace intérieur. Placez ensuite l'autre bout de la broche sur le repose-broche.
Enfournez la poêle sur le niveau d'enfournement 1, amenez le commutateur sur la position ou et placez le thermostat sur 230 °C. Réglez le temps de cuisson avec la minuterie.

5. Chaleur tournante

On utilise cette position pour faire cuire, griller ou décongeler. Pour ce faire, branchez le commutateur avec le symbole chaleur tournante .

Remarque :
Quand la cuisson ou la décongélation est terminée, placez le sélecteur de programme et la minuterie sur OFF et le thermostat sur min.

Nettoyage et maintenance :

- Assurez-vous que la fiche est bien retirée de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil complétement avant de le nettoyer.
- Tant que la porte vitrée est encore chaude, ne projetez pas de l'eau dessus.
- Nettoyez la porte, les pièces métalliques dans l'espace intérieur et les surface avec de l'eau savonneuse. Bien laisser séchez le tout ensuite.
- N'utilisez pas du lait abrasif, des nettoyants contenant de l'acide, des racloirs ou des pailles de fer.
- Nettoyez toutes les autres pièces avec une éponge humide.

Evacuation correcte de ce produit:

Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.
Au sein de l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Les anciens appareils contiennent des matériaux de valeur recyclables qui doivent être valorisés afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine due à une élimination incorrecte des déchets. Les anciens appareils doivent par conséquent être mis au rebut via des systèmes de collecte appropriés ou ramenés à cet effet au point de vente où ils ont été achetés. Les appareils seront alors confiés à un centre de recyclage des matériaux.

Élimination de l'emballage
Ne pas jeter l'emballage avec les déchets ménagers, mais avec les déchets recyclables.

Emballage de l'appareil

- Jeter les emballages en papier, carton et carton ondulé aux points de collecte de vieux papiers.
- Les composants d'emballage en plastique et les films doivent également être jetés dans les conteneurs prévus à cet effet.

Exemples d'identification des plastiques :
PE pour le polyéthylène, code 02 pour le PEHD, 04 pour le PEBD, PP pour le polypropylène, PS pour le polystyrène.

Service après-vente

Si, contre toute attente, l'appareil doit être confié au service après-vente, nous contacter aux coordonnées suivantes. En cas de garantie applicable, nous nous chargeons de l'enlèvement de l'appareil. L'appareil doit être correctement emballé pour le transport.

Les paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge !

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne
tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 / 449-19 e-mail : elektro@steba.com Internet : http://www.steba.com

Attention ! Les appareils électriques doivent être réparés exclusivement par des électriciens qualifiés, les réparations non conformes pouvant entraîner des conséquences graves.

Technique données:
230V ~ ;50/60Hz; 2000Watt
Internal measurements : H26 x B 40 x T37 cm
External measurements: H34 x B60,5 x T46cm

Recettes

Grillades plates

N'aplatissez pas la viande à griller avec un marteau à viande mais appuyez légèrement dessus pour qu'elle soit plus plate et laissez la ensuite reprendre sa forme. Ne piquez jamais la viande avec un objet pointu car le jus pourrait en sortir et la viande sècherait trop pendant la cuisson.
Pour que la viande soit plus tendre ou pour qu'elle ait plus de goût, placez la dans une marinade et laissez la ainsi pendant plusieurs heures. Mettez les morceaux congelés directement dans la marinade pour qu'ils s'y décongèlent. Égouttez et tamponnez bien la viande marinée avant de la faire cuire.

Saucisses à rôtir / griller

Vous pouvez utiliser, selon votre goût, des saucisses fines ou épaisses, la fonction gril de votre four s'appropriant cependant particulièrement bien aux saucisses fines. Mettez les saucisses dans de l'eau froide pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient ferme au toucher puis séchez les bien avec un chiffon propre. Placez les sur la grille et enfournez.

Boulettes pour 4 personnes

150g de tartare, 100 g de viande hachée, 1 jaune d'oeuf, 1/2 oignon moyen, 1/2 bouquet de persil, 2 cuillères à soupe d'huile, 1 gousse d'ail (ou pas, selon le goût), 1 petit pain sec, du sel, du poivre, du paprika, de la noix de muscade.
Mélangez bien le tartare et la viande hachée avec le jaune d'oeuf et le pain que vous aurez fait ramollir dans un peu d'eau. Ajoutez les oignons coupés en petits morceaux, le persil haché, la gousse d'ail et l'huile. Assaisonnez la préparation avec du sel, du poivre, du paprika et un peu de muscade selon le goût et le niveau de piment désiré. Faites des boulettes, déposez les sur la plaque à cuisson et faites cuire.

Steak

150-200g de filet de boeuf par personne. Huilez les deux côtés du filet avec de l'huile, déposez la viande sur la plaque et enfournez. Vous pouvez obtenir une viande saignante ou bleue (encore légèrement crue à l'intérieur), à point (rose clair à l'intérieur) ou bien cuit, selon votre goût. Vérifiez le niveau de cuisson en appuyant sur la viande avec une fourchette. Si la viande est encore souple, l'intérieur est encore saignant ou bleu. Un steak bien cuit au contraire présentera une surface moins élastique. Le steak sera poivré et salé après cuisson. Vous pouvez affiner le goût de votre viande avec une noix de beurre maître d'hôtel (ou beurre d'escargot).

Brochettes déjà préparées

Important dans le cas de brochettes assorties: découper les ingrédients en morceaux de même taille pour qu'ils puissent dorer et cuire de manière homogène.

Brochettes mixtes

Pour 4 brochettes
200g de filet de boeuf, 200g de filet de porc, 100g de lard persillé, 3 oignons, 2 poivrons, sel, poivre, paprika, curry, huile, sauce spéciale pour chachlyk (se trouve dans le commerce).
Coupez les oignons en grosses tranches. Disposez les morceaux de viande coupés en gros dès sur les bâtons à brochettes en alternance avec du poivron, des morceaux d'oignon et des tranches de lard et huilez le tout. Assaisonnez après cuisson et servir avec différentes sauces pour chachlyk.

Brochettes des Balkan

Pour 4 brochettes
400gr d'un mélange de viandes de porc (aloyau, cou), 4 gros oignons, 200gr de concombre, 100g de piments (marinés), sel, paprika, poivre, curry, ketchup. Coupez les oignons en quatre et faites les dorer légèrement. Coupez la viande en morceaux réguliers et disposez les sur les bâtons à brochettes en alternance avec les oignons, les concombres coupés en petits morceaux et les piments, huilez le tout et cuire. Assaisonnez après cuisson et recouvrez les brochettes avec un peu de ketchup.

Chachlyk caucasien

Pour 4 brochettes : 400g de viande d'agneau maigre, 1 gousse d'ail, 100-150g de lard persillé, 3 gros oignons, huile sel, curry.
Frottez la viande avec la gousse d'ail et la coupez en gros dès. Coupez le lard en tranches puis les oignons épluchés en quatre. Disposez la viande, les quarts d'oignon et le lard en alternance sur les bâtons à brochettes. Huilez notamment les morceaux de viande de tous côtés et faites cuire. Assaisonnez généreusement avec du sel et du curry après cuisson.

Volaille

Par nature, la volaille est parfaite pour être cuite par chaleur rayonnante. La peau sert de gaine de protection sous laquelle la viande cuit dans son propre jus.
Important : on peut saler la volaille avant cuisson puisque le jus ne peut passer à travers la peau. La viande est cuite lorsque la peau au niveau des cuisses s'est rétractée. Le jus de viande sortant lorsqu'on la pique doit être clair.
Faites décongeler la volaille avant de la faire cuire car c'est le seul moyen de retirer les abats. Ne recouvrez la viande de marinade à l'aide d'un pinceau que quelques minutes avant la cuisson, notamment si elle est contient du paprika et du curry. La peau risquerait sinon de foncer et la viande aurait un léger goût de brûlé.
La viande de volaille doit être consommée bien cuite.

Poulet français

Pour 2 personnes
1 poulet d'environ 1000g, un peu d'estragon, 50g de beurre, 1 cuillère à café de sel, du poivre et du paprika. Lavez le poulet et séchez le bien. Assaisonnez généreusement avec du sel, du poivre et du paprika. Faites fondre le beurre, mélangez avec le sel et l'estragon et en recouvrir le poulet de manière homogène à l'aide d'un pinceau.

Poisson

Le poisson est également particulièrement approprié pour la cuisson par chaleur rayonnante.
Il est cuit en quelques minutes et n'a besoin que de peu de graisse.
Le poisson doit être cuit à une chaleur élevée afin que les protéines contenues dans les couches extérieures coagulent et que la viande à l'intérieur du poisson reste bien juteuse.
Les petits poissons comme les truites, maquereaux, harengs, féras ou les tanches, petits brochets, soles, anguilles, filets ou morceaux de poisson, turbots ou flétans, saumons et bâtonnets de poisson sont particulièrement appropriés à ce genre de cuisson.

Sébaste ou filets de colin

1 paquet de sébaste ou de colin congelé, jus de citron, sel, tomates, huile.
Sortez les filets de poisson de leur emballage et faites les décongeler. Arrosez le poisson de jus de citron et salez le légèrement avant cuisson. Huilez le plat. Garnissez de tomates fraîches après cuisson.

Bâtonnets de poisson

Placez les bâtonnets de poisson sur la grille, mettez quelques morceaux de beurre sur le poisson et faites cuire.

Truites meunières

Par personne 1 truite (environ 300g), jus de citron, sel, beurre.
Utilisez si possible des truites fraîches. Sortez les truites et séchez les. Arrosez de jus de citron l'extérieur et l'intérieur de la truite et salez légèrement. Farcissez éventuellement avec des herbes.
Placez la truite sur la grille et faites la cuire. Servez les filets de truite arrosés d'un peu de beurre fondu.

Maquereaux

Par personne 1 maquereau, jus de citron, sel, beurre
Pour la pâte : 2 cuillères à soupe de moutarde, 2 cuillères à soupe de persil haché.
Sortez le maquereau, lavez et séchez le. Faites trois entailles sur chaque côté, arrosez de jus de citron à l'extérieur comme à l'intérieur et salez légèrement.

Gratins:

Toast Hawaï

Par personne 1 tranche de jambon cuit (20g), 1 tranche d'ananas, 1 tranche d'emmenthal, beurre, 1 tranche de toast
Beurrez la tranche de pain de mie pré-toastée et recouvrez la avec le jambon, l'ananas et le fromage. Placez le toast sur la grille et enfournez.

Pizza aux champignons et au salami

Pour 4 personnes

Pour la pâte : 15g de levure, 2 cuillères à soupe d'eau tiède, 1 pincée de sucre, 2 tasses rases de farine, 1/2 cuillère à café sel 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
pour la sauce: 1 oignon, 1/2 boîte de tomates sans peau, 1 petite boîte de concentré de tomates, 1/2 cuillère à café de basilique, 1/2 cuillère à café d'origan, sucre et sel, 1/2 gousse d'ail, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Pour la garniture : 250g de mozzarella, 125 g de salami, 1 petite boîte de champignons

Mélangez la levure avec l'eau et le sucre. Placez dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte soit montée et qu'elle soit boursoufflée. Entretemps, versez la farine et le sel tamisés dans un saladier. Faites un creux au centre de la farine et versez y la levure levée avec l'eau restante et l'huile. Travaillez le tout avec un élément malaxeur. Formez une boule de pâte. Saupoudrez la boule de farine, mettez la dans un torchon et réservez la au chaud, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume, ce qui prendra une heure environ.

Pour la sauce : faites cuire les oignons dans de l'huile brûlante jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Versez l'ail, les tomates coupées grossièrement avec le jus de tomates et le concentré de tomates sur les oignons et mélangez bien. Assaisonnez la sauce avec les ingrédients restants et faites cuire à feu doux pendant 30 minutes, la poêle étant à moitié couverte. La sauce entre le pâte et la garniture donne au plat plus de consistance, du jus et un goût plus marqué. Elle peut être utilisée pour de nombreuses variantes de pizzas.

Mettez un peu de graisse (huile ou beurre) sur la plaque de cuisson et déposez y la pâte. Versez la sauce sur la pâte puis déposez la mozzarella coupée en petits morceaux, les tranches de salami et les champignons coupés en tranches fines. Versez enfin un peu d'huile d'olive sur la pizza et enfournez la plaque.

Tartes et gâteaux : Gâteau nature

Moule à cake de 30cm de long

Ingrédients:
200g de sucre, 200g de farine, 200g de beurre ou de margarine (mou), 1 paquet de sucre vanillé, 4 oeufs moyens, 1 1/2 cuillère à café de levure chimique, 1 prise sel
Mettez le beurre, le sucre et le sucre vanillé dans un saladier et remuez au batteur électrique (sur la vitesse maximale) durant 5 minutes jusqu'à ce que la pâte soit mousseuse.

Introduisez les oeufs un à un et mélangez les bien à la préparation.
Ajoutez la farine tamisée de même que le sel et la levure chimique et mélangez le tout rapidement et sans laisser de grumeaux. Graissez le moule à cake et y verser un peu de farine. Mettez la pâte dans le moule puis enfournez.
Faites cuire jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

Tarte aux pommes

Moule à tarte de 20cm de diamètre
Ingrédients:
Pâte : 120g de sucre, 200g de farine, 100g de margarine ou de beurre froid, 1 prise de sel, 1/2 oeuf.
Ingrédients à ajouter à la pâte : 600g de pommes acides, 60g de raisins secs, 60g de sucre, 2 cuillères à soupe de noix concassées, 1 cuillère à café de cannelle, 1 cuillère à café de jus de citron.
Pour dorer : la 2ème moitié de l'oeuf
Mettez tous les ingrédients de la pâte dans un saladier et formez une pâte lisse. Laissez
la pâte reposer dans un endroit frais.
Etalez les 2/3 de la pâte sur environ 1/2cm d'épaisseur et déposez la dans le moule beurré et enfariné.
Epluchez les pommes et coupez les en tranches fines. Mélangez les raisons secs aux pommes puis ajoutez le sucre, les noix, la cannelle et le jus de citron et versez cet appareil sur la pâte.
Avec le reste de pâte, faites des lanières que vous déposerez sur la tarte en formant des croisillons. Etalez le reste de l'oeuf sur la tarte à l'aide d'un pinceau.
Démoulez la tarte une fois cuite alors qu'elle est encore tiède.

Gâteau au noix (gâteau prêt à cuire)

Veuillez respecter les indications données sur le paquet par le fabricant du mélange prêt à cuire.

Algemeen

Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd en niet voor handelsgebruik. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.

Veiligheidsinstructies

- Stekker niet met vochtige handen aanraken
- Het apparaat aansluiten en gebruiken volgens de gegevens op het typeplaatje.
- Voor elk gebruik controleren!
- Niet gebruiken als het netsnoer beschadigd is of als de stekker niet goed in het stopcontact past.
- Onderdelen niet wijzigen: apparaat niet zelf repareren.
- Apparaat niet bij open vuur of op een vochtige plaats gebruiken.
- Apparaat niet gebruiken als kinderen er gemakkelijk bij kunnen: kinderen het apparaat niet laten bedienen.
- ⚠ Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en tevens door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden wanneer ze onder toezicht staan of met betrekking tot een veilig gebruik van het apparaat onderricht werden en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen doorgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een veilige afstand tot apparaat, aansluitleiding en verpakking gehouden te worden.

- Het apparaat mag niet met een tijdschakelklok of met een apart, op afstand bediend systeem bediend worden!
- Niet op onvaste ondergrond plaatsen.
- Zet geen voorwerpen op het apparaat.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Zorg tijdens gebruik voor voidoende vrije ruimte om het apparaat heen. Voorzijde en rechter – of linkerzijde van het apparaat vrij houden.
- Apparaat nooit op vioer – of tafelkleed (vinyl) of ander niet hittebestendig materiaal gebruiken.
- Als het plaatopperviak gescheurd is, het apparaat uitschakelen en eerst door de servicedienst laten repareren.
- Zorg voor onbelemmerde luchtaan – of – afvoer
- Raak kort nadat ketel of pan eraf is genomen de plaat niet aan, om dat deze dan nog gloelend heet is
- Als het netsnoer vervangen moet worden, laat dat dan door een erkend vakman doen.
- De fabricant is niet verantwoordelijk voor de gevolgen van verkeerd gebruik, bijvoorbeeld wanneer die door het niet respecteren van de gebruiksaanwijzing zijn veroorzaakt.
- Om gevaren te vermijden mogen reparaties aan het apparaatbijv. Het vervangen van een beschadigd aansluitsnoer- uitsluitend worden uitgevoerd door de klantenservice
- **Waarschuwing! De buhuizing en de glazen deur worden heet: Verbrandingsgevaar.** Plaats het apparaat niet op een kwetsbare ondergroud (bijvoorbeeld meubels met een laklaag) en houd het apparaat op een afstand van tenminste 70 cm ten opzichte van brandbaar materiaal (bijvoorbeeld gordijnen).
- De achterzijde van het toestel rechtstreeks tegen de keukenmuur plaatsen.

Voor het eerste gebruik

Maak met uitzondering van het verwarmingselement alle onderdelen grondig schoon. Warm het lege apparaat op de maximale stand ca. 15 min op zodat de nieuwheidsgeur verdwijnt.

Ingebruikname van het apparaat
Belangrijk! Verwarm het apparaat bij gebruik als bakoven en grill ca 10minuten voor. Het apparaat kan in het begin licht walmen.
De interieurverlichting wordt met de ronde schakelaar ingesteld

Tijdschakelklok:

De timer moet eerst naar 90 minuten worden gedraad, en vervolgens naar de gewenste tijd, omdat het klokwerk mechanisch werkt. Gelieve rekening te houden met de voorverwarming van 10 minuten bij het instellen. Als het voedsel niet bruin genoeg is, verleng dan de tijd of zet de timer op ON. Zet aan het einde van het grillen de timer naar "0" en de thermostaat naar 'Min', anders is het apparaat nog in werking.

1. Gebruik als bakoven

Stel de schakelaar in op stand of . En kies de baktijd met de tijdschakelkok .
Het controlelampje brandt. Als de tijdschakelkok is afgelopen hoort u een belsignaal en het controlelampje gaat uit. Als de bodem van het te bakken voedsel krokanter wordt, tegen het einde van het grillen, zet de schakelaar op voor een korte tijd.

2. Gebruik als grill

Stel de schakelaar (rechts onder) in op stand of , en zet de thermostaat op de maximale stand 230°C. Stel de tijdschakelkok op de gewenste tijd in.
Gebruik voor het uitnemen van het rooster of voor het naar voren trekken van de braadpan het ingesloten handvat (zie afbeelding). In het inschuifsel 1 schuiven."
Gebruik pannenlappen als u de braadpan uit de bakoven haalt.

3. Ontdooien – warm houden:

Tijdschakelklok instellen, schakelaar op en ook thermostaat op 100°C zetten.
Levensmiddelen in de pan doen of ze op de rooster doen.

4. Grillen met draaispies: of

Bevestig een meenemer op de spies. Steek het gebonden vlees of gevogelte op de spies en maak dan met de tweede meenemer het te grillen voedsel vast.
Let erop dat het te grillen voedsel in het midden van de spies zit. Leg de spies met het te grillen voedsel op de spiesuitnemer en steek het uiteinde van de spies in de opening van het drijfwerk aan de rechterzijde van de binnenruimte. Leg dan het andere uiteinde van de spies op de spiesdrager.
De pan op inschuifhoogte 1 inschuiven, schakelaar in de stand of brengen en de regelaar op 230°C zetten. Grilltijd met de tijdschakelklok instellen.

5. Circulatielucht:

Deze trap gebruikt men bijvoorbeeld bij het bakken, opbakken of ontdooien
Daarbij de schakelaar met het circulatieluchtsymbool inschakelen.

Opmerking:
Na beëindiging van het bakken, grillen of ontdooien zet u de programmakeuzeschakelaar en de tijdschakelklok op OFF en de thermostaat op “Min.”.

Reiniging en onderhoud:

- Gelieve ervoor te zorgen dat de netstekker uit het stopcontact getrokken is en het apparaat volledig af te koelen voordat het gereinigd wordt.
- Laat geen water op de glasdeur spatten zolang ze nog heet is.
- Reinig de deur, de metalen onderdelen in de binnenruimte en de oppervlakken met zeepwater. Laat alles daarna goed drogen.
- Gebruik geen schuurmelk, zuurhoudende reinigingsmiddelen, krabbers of spons-staal.
- Reinig alle andere onderdelen met een vochtige spons.

Correcte afvalverwijdering van dit product

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.

Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen. Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven. Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.

In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

Technische gegevens:

230V ~ ;50/60Hz; 2000Watt
Internal measurements : H26 x B 40 x T37 cm
External measurements: H34 x B60,5 x T46cm

Recepten

Vlak gegrild vlees

Niet op te grillen vlees kloppen, maar het vlees lichtjes plat duwen en daarna weer in vorm brengen. Nooit in het vlees steken omdat er anders jus uitloopt en het vlees bij het gaar worden uitdroogt.
Indien het vlees qua malsheid of smaak veranderd moet worden, legt men het in een marinade en laat men het vlees daarin langere tijd trekken. Bevroren stukken onmiddellijk in de marinade leggen en daarin laten ontdooien. Vóór het gaar koken wordt het gemarineerde vlees afgedruppeld en goed afgebed.

Braadworsten

Naargelang smaak kunt u ruwe of fijne braadworsten gebruiken, het meest geschikt zijn dunne grillbraadworsten. Braadworsten enkele minuten lang in heet water leggen totdat ze strak aanvoelen en met een schoon doekje goed afdrogen. Op de rooster leggen en inschuiven.

Gehaktballetjes voor 4 personen

150 g tartaar, 100 g gehakt, 1 eierdooier, ½ gemiddelde ui, ½ bosje peterselie, 2 eetlepels olie, 1 teentje knoflook (naargelang smaak ook weglaten), 1 droog broodje, zout, peper, paprika, muskaat.
Tartaar en gehakt met eierdooier en het in water geweekt broodje goed door elkaar mengen. De fijngehakte uien, de fijngehakte peterselie, het platgedrukte teentje knoflook en olie toevoegen. Het vleesdeeg met zout, peper, paprika en een beetje muskaat naargelang smaak en pikantheid kruiden. Uit het vleesdeeg gehaktballetjes vormen, in de bakpan leggen en gaar maken.

Filetsteak

Per persoon 150-200 g runderfilet. De filet aan beide zijden met olie inwrijven, op de rooster doen en inschuiven. Naargelang smaakvariant kan het vlees “Engels” (binnen nog lichtjes rauw), medium (binnen zachtroze) of helemaal doorgebraden worden. De gegeven toestand van de steak kan men door het aandrukken met een vork vaststellen. Als de vork een beetje met het vlees meegeeft, is het binnen nog bloedig of “Engels”. Een doorgebraden steak daarentegen zet echter niet meer zo uit. Nadat de steak gaar geworden is, wordt hij met zout en peper gekruid. Om de smaak te verfijnen, bestrijkt men de filetsteak met kruidenboter.

Sjaslieks

Belangrijk voor gemengde sjaslieks: ingrediënten in even grote stukken snijden opdat alles met elkaar gelijkmatig bruin en gaar wordt.

Gemengde spiesen

Voor 4 spiesen
200 g runderfilet, 200 g varkensfilet, 100 g doorregen spek, 3 uien, 2 paprikavruchten, zout, peper, paprika, kerrie, olie, speciale sjaslieksaus (in de handel te kopen).
De uien in dikke plakjes snijden. Het vlees in even grote blokjes afwisselend met paprikavruchten, uiringen en plakjes spek op spiesen steken en met olie inwrijven. Na het gaar worden kruiden en verschillende sjaslieksauzen erbij doen.

Balkanspiesen

Voor 4 spiesen
400 g gemengd varkensvlees (lende, kam), 4 grote uien, 200 g augurken, 100 g peperoni (ingelegd), zout, paprika, peper, kerrie, tomatenketchup.
In vieren gesneden uien lichtjes aanstoven. Vlees in even grote stukken snijden en samen met de uien, fijngehakte augurken en peperoni afwisselend op spiesen rijgen, met olie inwrijven en gaar maken. Na het gaar worden met de kruidenmix kruiden en een beetje tomatenketchup daarover doen.

Kaukasische sjasliek

Voor 4 spiesen: 400 g mager lamsvlees, 1 teentje knoflook, 100-150 g doorregen spek, 3 grote uiten, olie, zout, kerrie.
Vlees met teentje knoflook inwrijven en in even grote blokjes verdelen. Spek in passende plakjes, de gepelde uien in vieren snijden.
Afwisselend vlees, uikwartjes en spek op spiesen steken. Stukken vlees langs alle zijden met olie bestrijken en gaar maken. Na het gaarproces met zout en overvloedig kerrie kruiden.

Gevogelte

Van nature uit is gevogelte geknipt voor het gaar maken met stralingshitte. Het vel werkt als een beschermhoes, waaronder het vlees met het eigen vet begoten wordt. Belangrijk: gevogelte kan men vóór het gaarproces zouten omdat door het vel het jus niet kan uitlopen. Het vlees is gaar wanneer het vel zich van de bil afgezonderd heeft. Bij het insteken moet het vleesnat helder zijn.
Bevroren gevogelte moet vóór het gaarproces helemaal ontdooien want alleen dan kunnen de inwendige organen en ingewanden verwijderd worden. Met een marinade, vooral als deze paprika en kerrie bevat, pas tijdens de laatste minuten bestrijken. Het vel wordt anders te donker en het vlees smaakt lichtjes verbrand.
Gelieve in acht te nemen dat gevogelte alleen geconsumeerd mag worden wanneer het helemaal gaar geworden is.

Franse kip
Voor 2 personen
1 kip ca. 1000 g, een beetje Franse dragon, 50 g boter, 1 theelepel zout, peper, paprika.
De kip afspoelen, goed drogen en binnen met zout, peper en paprika stevig kruiden. De boter laten smelten, met zout en de Franse dragon erdoor roeren en de kip gelijkmatig bestrijken.

Vis
Ook vis is opperbest geschikt om met stralingshitte gaar te maken. Hij is slechts enkele minuten gaar en heeft bijna geen vet nodig.
Vis moet bij grote hitte gaar gemaakt worden opdat het eiwit van de buitenste cellagen onmiddellijk klontert en het malse vlees binnen mooi sappig blijft.
Voor deze bereidingswijze zijn in het bijzonder kleinere vissen, zoals bijvoorbeeld forellen, makrelen, haringen, meerforellen geschikt; hetzelfde geldt voor zeelten, kleine snoeken, zeetong, aal, visfilets, visplakjes, tarbot of heilbot, zalm of visstaafjes.

Roodbaars of koolvisfilet
1 pakje roodbaars of koolvisfilet uit de diepvries, citroensap, zout, tomaten, olie.
De visfilets uit het pakje nemen en ontdooien. Vóór het gaarproces de vis met citroensap besprenkelen en lichtjes zouten. Pan met olie insmeren. Na het gaarproces met verse tomaten garneren.

Visstaafjes
Diepgevroren visstaafjes op de rooster doen, met botervlokken beleggen en gaar maken.

Forel op de wijze van de molenaarsvrouw
Per persoon 1 forel (ca. 300 g), citroensap, zout, boter.
Zo mogelijk, verse forellen gebruiken. Forellen uitnemen en afdrogen. Binnen en buiten met citroensap besprenkelen en een beetje zouten. Eventueel met kruiden vullen.
De forel op de rooster leggen en gaar maken. Na het opdienen de gefileerde forel met een beetje gesmolten boter overgieten.

Makrelen
Per persoon 1 makreel, citroensap, zout, boter
Voor de pasta: 2 eetlepels mosterd, 2 eetlepels gehakte peterselie
Makreel uitnemen, afspoelen en afdrogen. Aan iedere zijde drie keer schuin insnijden, innen en buiten met citroensap besprenkelen en een beetje zouten.

Gratiné:

Hawaii Toast

Per persoon 1 plakje gekookte ham (20 g), 1 plakje ananas, 1 plakje Emmentaler kaas, boter, 1 sneetje toastbrood
Het vooraf geroosterde brood met boter bestrijken en met ham, ananas en kaas beleggen. Toast op de rooster doen en inschuiven.

Pizza met champignons en salami

Voor 4 personen
Voor het deeg: 15 g gist, 2 eetlepels lauw water, 1 snufje zout, zowat 2 tassen meel, ½ theelepel zout, 1 eetlepel olijfolie
Voor de saus: 1 ui, ½ blik gepelde tomaten, 1 blikje tomatenpuree, ½ theelepel basilicum, telkens ½ theelepel oregano, suiker en zout, ½ platgedrukt teentje knoflook, 1 eetlepel olijfolie

Voor het beleg: 250 g mozzarella, 125 g salami, 1 blikje champignons
De gist met het water en de suiker door elkaar roeren. Afgedekt op een warme plaats zetten totdat de gist rijst en blaasjes vormt. Intussen meel met zout in een schotel zeven.

In het midden van de gist een kuiltje maken en de gerezen gist met het overige water en de olie toevoegen. Alles met de deeghaak verwerken. Uit het deeg een bol vormen. De bol met meel bestrooien, in een doek wikkelen en warm zetten totdat de bol dubbel zo groot geworden is – duurt ongeveer 1 uur.

Voor de saus de uien in hete olie glazig stoven. Het knoflook, de ruw gehakte tomaten met het tomatensap en de tomatenpuree erbij doen en omroeren. De saus met de overige ingrediënten kruiden en minstens 30 minuten lang op een laag vuur half bedekt laten sudderen. De saus tussen deeg en beleg geeft het gerecht omvang, jus en een intensievere smaak. Ze is voor tal van pizzavarianten te gebruiken.

De bakplaat met een beetje vet of olie bestrijken en het deeg daarop verdelen. De saus op het deeg doen, daarover de in blokjes gesneden mozzarella kaas, de plakjes salami en de fijngehakte champignons strooien. Tot slot een beetje olijfolie over de pizza gieten. Bakplaat inschuiven.

Taart en gebak

Gezondheidstaart

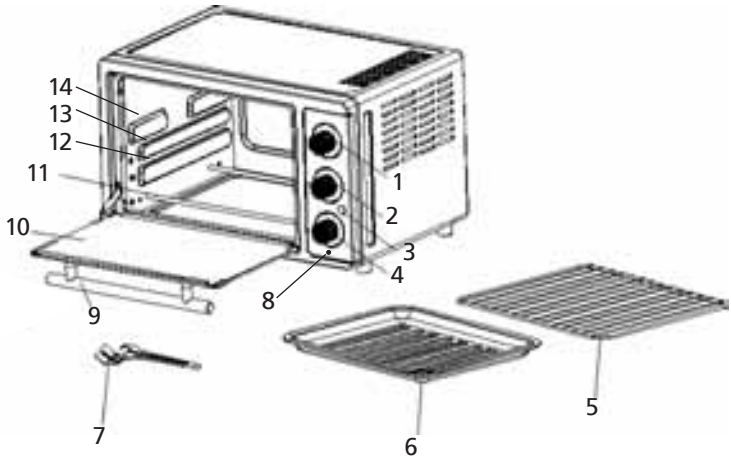
Bakvorm 30 cm lang
Ingrediënten:
200 g suiker, 200 g meel, 200 g boter of margarine (zacht), 1 pakje vanillesuiker, 4 middelgrote eieren, 1 ½ theelepel bakpoeder, 1 snufje zout
Doe boter, suiker en vanillesuiker in een schotel en roer met de handmixer (op het hoogste niveau) 5 minuten lang het deeg schuimend. Voeg de eieren stuk voor stuk toe en zorgvuldig door elkaar roeren.
Voeg het gezeefde meel toe, net zoals het zout en het bakpoeder en roer snel en grondig door elkaar. De bakvorm van vet en meel voorzien. Het deeg ingieten en op de rooster zetten.
De bak bakken totdat hij een mooie goudgele kleur heeft.

Appeltaart

20 cm springvorm
Ingrediënten:
Deeg: 120 g suiker, 200 g meel, 100 g koude margarine of boter, 1 snufje zout, ½ ei
Vulsel: 600 g zure appelen, 60 g rozijnen, 60 g suiker, 2 eetlepels gehakte noten, 1 theelepel kaneel, 1 theelepel citroensap
Om te bestrijken: de 2de helft van het ei
Doe alle ingrediënten van het deeg in een schotel en kneed ze zorgvuldig tot een glad deeg. Het deeg op een koele plaats laten rusten.
2/3 van het deeg ca. 1/2 cm dik uitrollen en daarmee de bodem en de rand van de van boter en meel voorziene springvorm tentoonspreiden.
Schil de appelen en snijd ze in smalle strookjes. Meng de appelen met de rozijnen, de suiker, de noten, de kaneel en het citroensap en doe dit mengsel op het deeg.
Uit het resterende deeg haalt u de strookjes en leg u ze kruisgewijs op de taart. Bestrijk de taart met het resterende ei.
Na het bakken de taart nog lauw uit de vorm nemen.

Notentaart (kant-en-klare taart)

Gelieve de algemene aanwijzingen vanwege de producent op de verpakking van de kant-en-klare taartmix in acht te nemen.



1) Termostaten
2) Programvælgeren
3) Power
4) Tid
5) Grillristen
6) Fedtbakken
7) Håndtaget til bakkerne og pladerne
8) Indvendig belysning
9) Håndtaget på lågen
10) Glaslågen
11) Varmelegemet
12) Den nederste skinne
13) Den midterste skinne
14) Den øverste skinne

Generelt

Apparatet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til erhvervsmæssige formål. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt apparatet som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne.

Sikkerhedsinstruktioner

- Apparatet må kun kobles til elnettet og anvendes ifølge oplysningerne på typeskiltet.
- Apparatet må kun benyttes, hvis tilslutningskablet og grillen er uden beskadigelser.
- Det skal kontrolleres hver gang grillen skal benyttes. Benyt kun det tilslutningskabel, der er godkendt til grillen.
- Grillen skal kobles til en jordet stikkontakt.
- ⚠ Apparatet må ikke bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene apparatet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad aldrig børn lege med apparatet eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.
- Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
- Træk stikket ud af stikkontakten, hver gang grillen har været brugt, og i tilfælde af at der indtræder en fejl.
- Træk aldrig stikket ud ved at trække i ledningen. Undgå at gnide ledningen langs med kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
- Hold ledningen på afstand fra varme dele.
- Grillen må aldrig benyttes uden opsyn.
- Undgå at dække ventilationsrillerne til.
- Opbevar ikke grillen i det fri eller i et fugtigt rum.
- Dyp aldrig grillen i vand.
- Benyt aldrig grillen efter en fejlfunktion, fx hvis den er faldet ned eller på anden måde blevet beskadiget.
- Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af grillen som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.

- For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af grillen kun udføres af et serviceværksted.
- Rør ikke ved grillen, før den er kølet tilstrækkeligt af efter brugen.
- Gør alle dele grundigt rent og tør dem af, før grillen benyttes første gang. Lad grillen være tændt i ca. 10 minutter, inden der lægges fødevarer på den, for at undgå lugtgener. Der kan opstå let røg fra grillen i de første minutter.
- **Pas på! Kabinettet og glasruden bliver meget varme. Risiko for forbrændiger.** Stil bageovnen på en jævn overflade, som kan tåle varme, fx lakerede møbler, og i mindst 70 cm afstand til brændbare materialer som gardiner mv. Benyt vedlagte håndtag til at trække risten og bakken ud af ovnen med. Vær særligt forsigtig, når der er væske i bakken. Risiko for forbrændinger.
- Bageovnen skal opstilles med bagsiden umidelbart ind mod køkkenvæggen.

Arbejdspladsen

Vigtigt: Grillen må aldrig stå på eller ved siden af en varm overflade, fx på kogefladen på et elkomfur, men kun på et jævnt og stabilt underlag, som kan modstå høje temperaturer. Sørg altid for, at der ikke befinder sig brændbare genstande i nærheden. Grillfladen skal håndteres forsigtigt. Den må ikke benyttes, hvis den er revnet.

Ibrugtagning af bageovnen

Vigtigt: Bageovnen skal altid forvarmes i ca. 10 minutter, inden der skal bages eller grilles noget i den. Ovnen kan godt ryge lidt, første gang den benyttes. Stil ikke for store portioner mad ind i ovnen til opvarmning eller bagning, så de ikke kommer i kontakt med varmeelementerne. Stærkt fedtholdige retter skal tilberedes på grillristen på den midterste skinne, og fedtbakken skal placeres i nederste skinne. Stil eventuelt termostaten på en lidt lavere temperatur. Anbring også altid krummebakken i bunden af ovnen.

Og den indvendige belysning er tændt, uanset hvilket program der er indstillet.

Tænd- og slukuret

Eftersom tænd- og slukuret arbejder mekanisk, skal uret først trækkes helt op (drejes til 90 minutter), hvorefter det stilles tilbage på den ønskede tid. Tag højde for forvarmningsperioden på 10 minutter, når tiden indstilles. Hvis maden, der skal opvarmes, ikke bliver brun nok, kan bageperioden forlænges.

1. Anvendelse som bageovn

Stil drejeknappen på ▭ eller ▭ og indstil den ønskede temperatur. Bagetiden indstilles med tænd- og slukuret. Kontrollampen lyser. Når tænd- og slukuret slukker for ovnen, lyder der et ringesignal, og lampen slukker. Under bagningen lyser varmelegemerne forskelligt kraftigt. Det skyldes ikke en fejl. Hvis bunden af maden, der skal bages, skal være være sprød, skal drejeknappen stilles på ▭, inden bagningen er slut.

2. Grillning

Stil drejeknappen på ▭ eller ▭, termostaten på 230 °C og tænd- og slukuret på den ønskede tid. De nederste varmelegemer bliver ikke varme.
Læg grillvarerne på risten og skub panden ind i indskydeligt aggregat 1.
Vend maden, som skal grilles, når halvdelen af tiden er gået.
Under grillningen med risten skal bakken altid placeres på skinnen under risten.

3. Optøning og varmholdning

Indstil tænd- og slukuret, stil drejeknappen på ▭ og termostaten på 100 °C. Læg maden, som skal tøs op eller holdes varm, på bakken og placer den på risten.

4. Grillning med drejespiddet: ▭ eller ▭

Fastgør en medtager på spiddet. Stik kød- eller fjerkræstykkerne på spiddet og fastgør dem med den anden medtager.
Sørg for, at maden, som skal grilles, befinder sig midt på spiddet. Læg spiddet på spidholderen og stik spidsen af spiddet ind i åbningen i drevet på højre side af ovnkammeret.
Læg derpå den anden ende af spiddet i spidholderen.
Skub panden ind på ▭ eller ▭ den nederste skinne (nr. 12), stil omskifteren i stilling termostatknappen til 230 °C. Indstil grilltiden med tænd- og slukuret.

5. Cirkulationsluft

Denne funktion benyttes fx til bagning, genopbagning og optøning. Den kobles ind ved at trykke på ▭ knappen med cirkulationsluftsymbolet.

NB: Når du er færdig med at bage, grille, eller tø op, skal programvælgeren og tændog slukuret drejes tilbage til OFF og termostaten til 100 °C.

Rengøring og vedligeholdelse

- Vær helt sikker på, at stikket er trukket ud af stikkontakten, og lad grillen køle helt af, før du gør den ren.
- Undgå at sprøjte vand på glaslågen, når den er varm.
- Lågen, metaldelene indvendigt i ovnen og overfladerne skal rengøres med sæbevand.

· Lad alle dele tørre grundigt bagefter.
· Brug ikke flydende skuremidler, syreholdige rengøringsmidler, kradseredskaber og stålsvampe til rengøringen.
· Rengør de andre dele med en fugtig svamp.

Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.

Inden for den Europæiske Union, indikerer dette symbol, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Elektronisk affald indeholder værdifulde og genanvendelige materialer, som burde blive genbrugt for ikke at skade naturen eller menneskers sundhed igennem ukontrolleret affaldshåndtering. Sørg derfor altid for at aflevere elektronisk affald på en genbrugsstation eller sende det til bortskaffelse hos forhandleren. Denne sørger herefter for at maskinenens komponenter genbruges.

Bortskaffelse af emballage: Smid aldrig blot emballagen ud, men bortskaf det på korrekt og ansvarlig vis til genanvendelse.

Emballage:
· Aflever papir-, pap- og bølgepapemballage på genbrugsstationen.
· Forpakningsdele af plastik og folie skal ligeledes afleveres i den dertil indrettede opsamlingsbeholder

I eksemplerne på mærkning af plastmaterialer står: PE for polyethylen, kodenummer 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylen, PS for polystyrol.

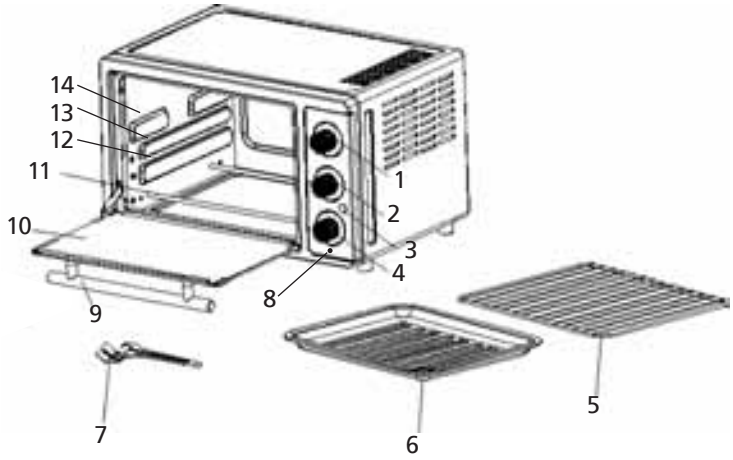
Kundeservice:

Hvis din maskine mod forventning får brug for service, bedes du kontakte os på følgende adresse. Vi afhenter apparatet hvis den stadig er dækket af garantien. Apparatet skal pakkes ind til transport.

Ufrankerede pakker modtages ikke!

STEBA Elektriske Apparater ApS & Co K/S
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Salgstelefon: 09543 / 449-17 / -18, servicetelefon: 09543 / 449-44, fax: 09543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

Advarsel! For at undgå væsentlige skader, der kan opstå som følge af ukyndig reparation, må elektroniske apparater kun repareres af autoriserede el-reparatører.



1) Termostat
2) Program
3) Ström
4) Tid
5) Grillrost
6) Fettpanna
7) Handtag
8) Inre belysning
9) Dörrhandtag
10) Glasdörr
11) Värmeelement
12) Inskjutningshöjd 1
13) Inskjutningshöjd 2
14) Inskjutningshöjd 3

Allmänt

Denna apparat är endast konstruerad att användas i hushållet och är inte avsedd för yrkesmässig användning. Läs noga igenom bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Om du ger produkten vidare till andra personer måste även bruksanvisningen överlämnas. Använd apparaten enligt instruktionen och beakta säkerhetsinformationen. Vi ansvarar ej för skador eller olycksfall, som inträffar på grund av att bruksanvisningen och säkerhetsinformationen inte beaktats.

Säkerhetsinformation

- Anslut och driv apparaten endast i enlighet med uppgifterna på typskylten.
- Apparaten är ingen inbyggd ugn och får inte användas som en sådan.
- Nyttja endast den då till-ledningen och apparaten inte uppvisar några skador.
- Kontrollera före varje användning!
- Håll barn borta från apparaten. Risk för brännskador!
- ⚠ Apparaten får användas av barn från 8 år och av personer med reducerad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap om de är under uppsikt eller har lärt sig hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstått riskerna. Barn får inte leka med apparaten och förpackningen. Rengöring och användarunderhåll får inte göras av barn. Det går dock bra om de är äldre än 8 år och är under uppsikt.
- Barn yngre än 8 år ska hållas borta från apparaten och nätsladden.
- Apparaten får inte drivas med en klockströmbrytare eller med en separat fjärrströmbrytare!
- Dra ut stickkontakten efter varje användning eller vid fel.
- Dra inte i nätanslutningsledningen. Nöt den inte mot vassa kanter och kläm den inte.
- Håll till-ledningen borta från varma delar.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt då den används.
- Förvara inte apparaten ute i det fria eller i ett fuktigt rum.
- Ställ ingenting på apparaten och täck inte ventilationsspringorna.
- Doppa aldrig ner apparaten i vatten.
- Använd aldrig apparaten efter ett fel t.ex. om den har trillat ner eller på andra sätt skadats.
- Tillverkaren tar inget ansvar vid felaktig eller icke fackmässig användning, vilket har uppkommit genom att bruksanvisningen ignorerats.

- För att undvika faror får reparationer på apparaten, t.ex. byta ut en skadad till-ledning, endast utföras av en auktoriserad kundtjänst.
- Apparaten blir varm. Transportera endast efter nedkylning.
- Använd endast apparaten för syftena som beskrivs i bruksanvisningen.
- **Före första användningen:** Alla delar – förutom värmeelement – ska rengöras grundligt och torkas. För att avlägsna lukten ska man värma upp apparaten ca 15 minuter.
- **Varning! Apparaten blir varm. Risk för brännskada!** Ställ apparaten på en jämn, icke känslig yta (t.ex. lackerad möbel) och med min. 70 cm avstånd till brännbara material (t.ex. gardiner). Använd det bifogade handtaget för att ta ut gallret eller pannan. Försiktighet när vätskor finns i pannan **- Risk för brännskador.**
- Ställ omedelbart apparaten med baksidan mot köksväggen.

Idrifttagande av apparaten

Viktigt! Förvärm alltid apparaten 10 minuter vid bakugns- och grilldrift.
Apparaten kan ryka lätt i början. Sätt inte in alltför stora maträtter i apparaten så att ingen kontakt med värmeelementen uppstår. Tillred mycket fettrika maträtter i inskjutningshöjd 2 på grillgallret, varvid pannan ska vara på inskjutningshöjd 1. Vrid eventuellt tillbaka termostaten något.
Den inre belysningen kopplas på med brytaren.

Kopplingsur:

Eftersom kopplingsurets drivverk arbetar mekaniskt måste uret först dras upp helt (dra upp till 90 min.) och ställ sedan tillbaka den på önskad tid. Ta hänsyn till förvärmningstiden på 10 minuter när tiden ställs in. Om livsmedlet inte skulle vara tillräckligt brunt så förlänger du tiden eller ställer uret på ON. Efter att grillningen avslutats ställer du uret på "0" och termostaten på "MIN", eftersom apparaten annars är i drift igen.

1. Bakugnsdrift:

Ställ in brytaren i ställningen och ställ in den önskade temperaturen. Välj baktiden med tiduret. Kontrollampan lyser. Då kopplingsuret har stannat ljuder en klocka och lampan tänds. Vid bakning glöder värmeelementen olika ljust. Det är inget fel.

2. Grilldrift:

Ställ in brytaren i ställning och ställ in termostaten på 230°C och kopplingsuret på önskad tid. De undre värmeelementen blir inte varma.
Lägg grillvarorna på gallret skjut in pannan på inskjutningsnivå 1.
Vänd grillvarorna efter halva tiden.
Skjut alltid in pannan en position under gallret vid grillning med gallret.

3. Upptining och varmhållning:

Ställ in kopplingsuret , och brytaren på termostaten 100°C.
Lägg ner livsmedel i pannan eller lägg den på gallret.

4. Grilla med vridspett: i

Fäst en hållare på spettet. Stick på det bundna köttet eller fågeln på spettet och fäst grillvarorna med de två hållarna.
Se till att grillvarorna sitter i mitten på spetten. Lägg spettet med grillvarorna på spettlyftaren och stick in spetsen på spetten i öppningen på drivhjulet på den högra sidan av det inre rummet. Lägg sedan den andra änden av spettet på spettstödet.
Skjut in pannan på inskjutningshöjd 1, ställ in brytaren i ställning och ställ in regulatorn på 230°C. Ställ in grilltiden med kopplingsuret.

5. Cirkulationsluft:

Man använder denna nivå vid t.ex. vid bakning, uppvärmning eller upptining. Ställ då in brytaren med cirkulationstecknet .

Anmärkning:
Efter att bakningen, grillningen eller upptiningen har avslutats ställer du program-valsväljaren och kopplingsuret på OFF och termostaten på ”MIN”.

Rengöring och underhåll:

Säkerställ att stickproppen är utdragen ut vägguttaget och låt apparaten kylas full-ständigt innan den rengörs.
Låt inget vatten spruta på glasdörren medan den fortfarande är varm.
Rengör dörren, metalldelarna i det inre utrymmet och ytan med tvålvatten. Låt all-ting torka ordentligt därefter.
Använd inga skurmedel, syrahaltiga rengöringsmedel, skrapa eller stålsvampar.
Rengör alla andra delar med en fuktig svamp.

Korrekt avfallshantering:

Uttjänta apparater måste omedelbart göras obrukbara.

I EU hänvisar denna symbol till, att denna produkt inte får kastas i hushållsavfallet. Gamla apparater innehåller värdefullt material som kan återvinnas och som inte bör belasta miljö resp. människors hälsa genom att de kastas okontrollerat. Lämna därför gamla apparater på lämpliga uppsamlingsställen eller miljöstationer eller skicka apparaten för avfallshantering till den affär du köpt den. Där kommer apparaten att lämnas till nämnda återvinningsstationer.

Förpackning - avfallshantering
Kasta inte förpackningsmaterial utan lämna det till återvinning.

Apparatens förpackning:
Pappers-, papp- och wellpappförpackningar lämnas till återvinningsstationer för returpapper
Förpackningskomponenter av plast och folier bör också kastas i därför avsedda uppsamlingsbehållare

Exempel för beteckningar på plast:
PE för polyeten, sifferkod 02 för PE-HD, 04 för PE-LD, PP för polypropylen, PS för polystyren.

Kundservice:

Om din apparat trots allt någon gång skulle behöva vår kundtjänst, vänd dig först till nedanstående adress. Vid garantifall kommer vi då att ta hand om hämtningen. Apparaten måste vara korrekt förpackad för transport.

Ej frankerade paket emottages ej!

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany
Försäljning-tfn: +49(0)9543 / 449-17 / -18, Service-tfn: +49(0)9543 / 449-44,
Fax: +49(0)9543 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: http://www.steba.com

OBS! Elektriska apparater får endast repareras av elektriker, då icke fackmässiga reparationer kan förorsaka betydande följdskador.

Tekniska data:
230 V ~; 50/60 Hz; 2000 Watt
Inre utrymme mått: H 26 x B 40 x D 37 cm
Yttre mått: H 34 x B 60,5 x D 46cm

Tabell

	Inskjutnings-höjd	Brytar-ställ-ning	Termostat	Cirkatid mi-nuter
Äppelkaka	1	eller	180°	50-60
Äppelstrudel	1	eller	180°	40-45
Spettstekar	2		230°	60
Filébiff	3		230°	7+5
Fiskfilé	2		230°	7+8
Frikadeller	3		230°	7+7
Fruktkaka	1	eller	180°	40
Ungtupp	1		230°	60-75
Kalvlever	2		230°	5+4
Knäck + Bak	1		180°	12-15
Pizza	1		230°	15-20

Ställ alltid pannan nere på värmeelementet vid grillning på gallret.
De angivna tiderna är riktvärden och beror på grillvarornas storlek och vikt (t.ex. 7+7 betyder vänd grillvarorna efter 7 minuter).

Recept

Plangrillning

Bulta inte grillköttet, utan tryck det endast lätt och lägg det därefter i formen igen. Stick aldrig i köttet eftersom saften annars rinner ut och köttet torkar vid stekning.
Om köttet ska möras eller smaken ändras så lägger man det i en marinad och låter dra däri en längre tid.
Frysta stycken läggs direkt i marinaden och får tina upp där. Innan stekning får köttet droppa av och torkas.

Bratwurstkorv

Du kan använda tjocka eller tunna korvar beroende på smak. Tunna grillkorvar passar bäst. Lägg korvarna i varmt vatten några minuter, tills de känns hårda och torka av den ordentligt med en ren duk.
Lägg dem på gallret och skjut in det.

Frikadeller för 4 personer

150 g tartar, 100 g köttfärs, 1 äggula, ½ medelstor lök, ½ knippe persilja, 2 matskedar olja, 1 vitlöksklyfta (kan utelämnas om så önskas), 1 torrt bröd, salt, peppar, paprika, muskot.
Blanda tartar och köttfärs med äggula och mjuka upp brödet i vattnet. Tillsätt den finhackade löken, finhackade persiljan, pressade vitlöken och oljan. Krydda köttdegen med salt, peppar, paprika och lite muskot allt efter smak och styrka. Forma frikadeller av köttdegen, lägg dem i bakpannan och stek dem.

Filéstek

150–200 g oxfilé per person. Gnid in filén med olja på båda sidorna, lägg den på grillen och skjut in. Beroende på vilken smak man gillar kan köttet stekas "engelskt" (fortfarande rå inuti), medium (ljusrosa inuti) eller helt genomstekt. Man kan fastställa stekens respektive tillstånd genom att trycka med en gaffel. Om köttet ger efter lätt är insidan fortfarande blodig eller "engelsk". En genomstekt stek däremot tänjer sig inte lika starkt. Krydda steken med salt och peppar efter stekning. Stryk örtsmör på filésteken för smakförfining.

Förgjorda spett (grillspett)

Viktigt för blandade spett: Skär i lika stora bitar, eftersom allt bryns och steks samtidigt.

Blandade spett

För 4 spett
200 g oxfilé, 200 g fläskfilé, 100 g randigt fläsk, 3 lökar, 2
paprikaskivor, salt, peppar, paprika, curry, olja, speciell grillsås (finns i handeln).
Skär löken i tjocka skivor. Stick köttet delat i lika stora tärningar växlat med paprikaskivor, lökringar och randigt fläsk på spettet och olja in. Krydda efter stekning och häll på olika grillsåser.

Balkanspett

För 4 spett
400 g blandat fläskkött (länd, kam), 4 stora lökar, 200 g gurkor,
100 g peperoni (inlagd), salt, paprika, peppar, curry, tomatketchup.
Bryn löken som delats i fyra delar lätt. Skär köttet i lika stora delar och sätt på det på spetten tillsammans med lök, finskuren gurka och peperoni i blandad ordning, olja spetten och stek. Krydda med kryddblandning efter stekning och häll på lite tomatketchup ovanpå.

Kaukasiska grillspett

För 4 spett: 400 g magert lammkött, 1 vitlöksklyfta, 100–150 g randigt fläsk, 3 stora lökar, olja, salt, curry.
Gnid in köttet med vitlöksklyftan och tärna i jämnstora bitar. Skär fläsket i motsvarande småskivor och de skalade lökarna i fjärdedelar.
Stick kött, lökkvartar och fläsk omväxlande på spetten. Stryk olja på alla sidor av köttbitarna och stek. Krydda med salt och rikligt med curry efter stekningen.

Fågel

Av naturen är fågel som skapt för att stekning med strålningsvärme. Skinnet verkar som ett skyddshölje under vilket köttet öser sig själv med det egna fettet.
Viktigt: Man kan salta fågel innan stekning eftersom skinnet inte låter saltet rinna ut. Fågeln är genomstekt då skinnet har dragit sig tillbaka vid låret. Köttsaften måste vara klar då man sticker i fågeln.
Fryst fågel måste tina fullständigt innan stekning, eftersom endast då kan inälvorna tas ut. Pensla på med en marinad först under de sista minuterna, särskilt om den innehåller paprika och curry. Skinnet blir annars för mörkt och köttet smakar lätt bränt.
Beakta att fågel endast ska ätas helt genomstekt.

Fransk ungtupp

För 2 personer
1 ungtupp på ung. 1000 g, lite dragon, 50 g smör, 1 tesked salt, peppar, paprika
Spola av ungtuppen, torka ordentligt och krydda inuti kraftigt med salt, peppar och paprika. Låt smöret smälta, rör ner salt och dragon och pensla jämt över ungtuppen.

Fisk

Även fisk lämpar sig utmärkt för stekning med strålningsvärme. Den är färdig på några minuter och behöver knappt något fett.
Fisk måste stekas på hög värme, så att proteinet snabbt läcker ut från sitt yttre cellskikt och det känsliga köttet förblir saftigt inuti.
Mindre fiskar, som t.ex. foreller, makrill, sill, sik, såväl som sutare, små gäddor, sjötunga, ål, fiskfiléer, fisksnittar, piggvar eller hälleflundra, lax och fiskpinnar, lämpar sig särskilt för denna sorts tillberedning.

Gärs eller havslaxfilé

1 förpackning djupfryst gärs eller havslaxfilé, citronsaft, salt, tomater, olja.
Ta ut fiskfiléerna ur förpackningen och tina dem. Droppa citronsaft på fisken före stekning och salta lätt. Olja stekpannan. Garnera med färska tomater efter stekning.

Fiskpinnar

Lägg djupfrysta fiskpinnar på gallret, lägg på smörklickar och stek.

Forell Müllerin

1 forell per person (ca 300 g), citronsaft, salt, smör.
Använd om möjligt färska foreller. Ta ut forellerna och torka av. Droppa citronsaft på insidan och utsidan och salta något. Fyll eventuellt med örter.
Lägg forellen på gallret och stek. Häll över lite smält smör på den fileade forellen vid servering.

Makrillar

1 makrill per person, citronsaft, salt, smör
Till kryddpastan: 2 matskedar senap, 2 matskedar hackad persilja
Ta ut makrillarna, skölj av och torka dem. Gör tre sneda snitt på varje sida, droppa citronsaft på insidan och utsidan och salta något.

Gratineringar:

Hawaii Toast

Per person: 1 skiva kokt skinka (20 g), 1 skiva ananas, 1 skiva Emmentalerost, smör, 1 skiva rostbröd
Bred smör på det förrostade brödet och lägg på skinka, ananas och ost. Lägg brödet på gallret och skjut in.

Pizza med champinjoner och salami

För 4 personer
Till degen: 15 g jäst, 2 matskedar ljummet vatten, 1 nypa socker, knappt 2 koppar mjöl, ½ tesked salt, 1 matsked olivolja
Till såsen: 1 lök, ½ burk skalade tomater, 1 liten burk tomatpuré, ½ tesked basilika, ½ tesked oregano, socker och salt, ½ pressad vitlöksklyfta, 1 matsked olivolja
Till pålägg: 250 g Mozzarellaost, 125 g salami, 1 liten burk champinjoner
Blanda jästen med vattnet och sockret. Ställ övertäckt på en varm plats tills den jäser och får bubblor. Sila under tiden mjöl och salt i en skål. Tryck ner en fördjupning i mitten av mjölet och häll ner den jästa jästen med resten av vattnet och oljan. Knåda degen med knådkrokar. Forma en kula av degen. Strö mjöl över kulan, vira in en duk och ställ varmt tills den jäst till dubbel storlek. Det tar cirka en timme.
Fräs löken till såsen i varm olja. Tillsätt vitlök, de grovt hackade tomaterna med tomatjuicen och tomatpurén och rör om. Krydda såsen med de övriga ingredienserna och låt koka under lock på låg värme minst 30 min. Såsen mellan degen och pålägget ger maträtten fyllning, sås och intensiv smak. Den kan användas till flera sorters pizza.
Stryk lite fett eller olja på bakplåten och fördela degen på den. Häll såsen på degen och strö därefter på Mozzarellaosten som tärnats, salamiskivor och den hackade svampen. Droppa därefter lite olivolja över pizzan. Sätt in bakplåten

Kakor och småbröd:

Hälsokaka

Form 30 cm lång
Ingredienser:
200 g socker, 200 g mjöl, 200 g smör eller margarin (mjukt), 1 litet paket vaniljsocker, 4 medelstora ägg, 1 ½ tesked bakpulver, 1 nypa salt
Lägg ner smör, socker och vaniljsocker i en skål och vispa med handvispen (på högsta hastighet) 5 min tills smeten är skummig. Häll i äggen efter hand och blanda ordentligt.
Häll ner det silade mjölet, liksom salt och bakpulver och blanda snabbt och grundligt.
Smöra formen och mjöla den. Häll i smeten och ställ den på gallret.
Baka i formen tills den har en vacker gyllengul färg.

Äppelkaka

20 cm kakform med löstagbar botten
Ingredienser:
Deg: 120 g socker, 200 g mjöl, 100 g kallt margarin eller smör, 1 nypa salt, ½ ägg
Fyllning: 600 g syrliga äpplen, 60 g russin, 60 g socker, 2 matskedar hackade nötter, 1 tesked kanel, 1 tesked citronsaft
Att pensla på: den andra hälften av ägget
Lägg alla ingredienser till degen i en skål och knåda den noggrant till en jämn deg.
Låt degen vila på en kall plats.
Kavla ut 2/3 av degen ca 1/2 cm tjockt och lägg den i botten och på kanten av den smorda och mjölade formen.
Skala äpplena och skär dem i smala klyftor. Blanda äpple med russin, socker, nötter, kanel och citronsaft och lägg denna blandning på degen.
Kavla ut resten av degen och skär den i remsor. Lägg den korsvis på äppelkakan.
Pensla kakan med resten av ägget.
Ta ut kakan från formen efter att den bakats medan den fortfarande är ljummen.

Nötkakor (färdig kaksmet)

Följ tillverkarens allmänna anvisningar som står på paketet med bakfärdig kaksmet.

Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:
- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten

Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf
Elektro@steba.com

www.steba.com

Zentrale: Tel.: 09543-449- 0
Fax: 09543-449-19
Vertrieb: Tel.: 09543-449-17
Tel.: 09543-449-18

Art. Nr. 480-13239 Stand 10/2013